



Garnelen-Zucchini-Risotto

mit Zitrone und Petersilie

30-40min 4 Portionen

Ein cremiges Risotto passt einfach zu jeder Jahreszeit. Diese sommerlich leichte Variante verwöhnt uns mit in Olivenöl angebratenen Garnelen, die mit frischem Zitronensaft verfeinert werden. Geraspelte Zucchini und aromatische Petersilie ergänzen die harmonische Kombination. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400g Risottoreis
- 3 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Petersilie
- 3 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Krebstiere (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 643kcal, Fett 20.4g, Kohlenhydrate 89.0g, Eiweiß 27.9g



1. Zwiebel schneiden



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** in **Spalten** schneiden. Den **Petersilie** **samt Stängeln** fein schneiden. Den **Käse** fein hacken.



2. Risotto ansetzen



5. Garnelen anbraten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen und in einer zweiten Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis sich die **Garnelen** rosa verfärbten und außen knusprig werden. Mit Pfeffer und etwas **Zitronensaft aus den Spalten** abschmecken.



3. Zucchini raspeln



6. Risotto fertigstellen

Den **Käse** mit der **Zitronenschale** unter das **Risotto** mischen, nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken und das **Risotto** mit den **Garnelen**, der **Petersilie** und den **restlichen Zitronenspalten** anrichten und servieren.